



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Branco 2011

“Na boca brilha pela sua acidez, é um vinho branco com corpo e um final cheio de complexidade.”

O VINHO

A Quinta dos Bons Ares está situada no Douro Superior, no concelho de Vila Nova de Foz Côa, num terroir muito específico, de solos graníticos e altitude (600m). São estes os factores que conferem às uvas uma acidez e um potencial aromático pouco usuais nesta região. Uma outra particularidade deste vinho é o blend entre o novo e o velho mundo, entre as castas tradicionais, como Viosinho e Rabigato, e o internacional Sauvignon Blanc. Este vinho da Casa Ramos Pinto é um bom exemplo de tradição inovadora. Um clássico moderno.

O ANO

2011 foi marcado por uma onda de calor que se fez sentir no fim de Junho, o que provocou uma ligeira diminuição da produção. Seguiu-se um mês de Julho mais fresco do que o habitual, seguido de um Agosto e um início de Setembro quentes. Devido a estas circunstâncias, as uvas brancas da Quinta dos Bons Ares foram vindimadas mais cedo, na primeira semana de Setembro, a fim de manterem a sua acidez e evitar a sobrematuração. Conseguimos, assim, a frescura procurada e o aroma intenso característicos do Bons Ares branco.

VINIFICAÇÃO

Para este vinho, foi feita uma primeira escolha de qualidade das uvas, colhidas e colocadas em pequenas caixas, arrefecidas imediatamente durante 12h de maceração pelicular no centro de vinificação na própria Quinta dos Bons Ares. Depois, passaram por uma segunda selecção, na recepção, antes de caírem por gravidade nas prensas onde utilizamos ciclos de prensagem suaves. O mosto limpo fermentou lentamente a baixa temperatura para manter o máximo de aromas, 10% fermentou e estagiou durante 8 meses em barricas de carvalho francês.

O Bons Ares branco 2011 foi engarrafado na Primavera de 2012.

NOTAS DE PROVA

Cor limpa e transparente com reflexos amarelos esverdeados.

De aroma intenso, adocicado, de pêra, pêsego e papaia com refrescantes notas de casca de lima e feno cortado.

Na boca brilha pela sua acidez, é um vinho branco com corpo e um final cheio de complexidade.

GASTRONOMIA

Excelente como aperitivo, também pode ser servido com sopas e cremes frios ou quentes. Acompanha sempre bem pratos de marisco, ostras, percebes, amêijoas, mexilhões ao vapor, peixe marinado (ceviche), camarões e fumados. Aconselhamos especialmente com vieiras gratinadas e soufflé de camarão. Ideal com pratos de peixe como pescada cozida com maionese ou robalo no sal.



CASTAS

Sauvignon Blanc (40%)
Castas tradicionais do Douro (60%)

CONSERVAÇÃO

Guardar a garrafa deitada em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

TEMPERATURA

11°C - 13°C | 52°F - 55°F

Contém sulfitos.
Álcool 13,5% vol.
Acidez Total 6,4 g/l.
pH 3,1



REGIÃO DEMARCADA